

Рассмотрено
на педагогическом совете
Протокол № 4 от «11» декабря
2020г.



Положение о питании сотрудников МАОУ «СОШ №50» г. Перми

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года. Пункт 15 части третьей статьи 28 к компетенции образовательной организации в установленной сфере деятельности относит создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организации питания обучающихся и работников образовательной организации.

В соответствии со статьями 22, 223 Трудового кодекса Российской Федерации ТК РФ работодатель обязан обеспечивать бытовые нужды работников. В этих целях работодателем по установленным нормам предоставляется стол в общем зале столовой для приёма пищи;

В соответствии с Пунктом 1. «Положения об особенностях режима рабочего времени и времени отдыха, педагогических и других работников образовательных учреждений» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 27 марта 2006 г. N 69) предусмотрено, что для педагогических работников, выполняющих свои обязанности непрерывно в течение рабочего дня, перерыв для приема пищи не устанавливается. Работникам МАОУ «СОШ №50» г. Перми (далее – Школа) обеспечивается возможность приема пищи одновременно вместе с обучающимися, или время когда нет урока в расписании .

1.2. Основными задачами при организации питания в школе, являются:

- содействие решению кадровой проблемы;
- сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- социальная поддержка работников образования;

- обеспечение качества предоставляемых образовательных услуг населению;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Настоящее Положение определяет:

- общие принципы организации питания сотрудников;
- порядок организации питания в Школе;
- порядок осуществления контроля по организации питания;

II. Организация питания работников Школы

- 2.1. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое директором школы меню, в котором указываются названия блюд, их объём (выход в граммах), пищевая ценность и стоимость.
- 2.2. Сотрудники Школы имеют право на получение завтрака или обеда. Питанием обеспечиваются все категории работников за счет собственных средств.
- 2.3. Сотрудники Школы получают горячее питание на раздаче в столовой из ассортимента предложенных блюд для педагогов.
- 2.4. Допускается питание и разогрев из домашних блюд (в ланч-боксах) с предоставлением места в зале.
- 2.5. Сотрудники по желанию могут обедать вместе с обучающимися при наличии свободных мест в столовой.
- 2.6. Сотрудники могут пользоваться буфетной продукцией.
- 2.7. Питание в школьной столовой осуществляется с 9.30. до 17.00 с понедельника по пятницу и с 9.30 до 13.00 в субботу.

III. Ответственность за организацию питания работников организации возлагается на:

3.1. ответственный за питание в школе:

- за предоставление и организацию питания работников;
- за осуществление контроля за организацией питания;
- за связь с поставщиком питания;
- за проверки лабораторных испытаний, работу бракеражной и общественной комиссий, выполнения плана производственного контроля,

- за опубликование материалов на официальном сайте школы,
- за отчетность,
- за ведение полной документации по бесплатному питанию,
- за формирования культуры здорового питания.

3.2. старшую медицинскую сестру:

- за качество и ассортимент, поступающих продуктов и качество готовых блюд;
- контроль за питанием работников.

3.3. заведующей производством:

- за приготовление блюд для работников организации согласно меню;
- за соблюдение технологии и качество приготавливаемых блюд.

3.4. работников Школы:

- за соблюдение правил санитарии и личной гигиены при приеме пищи;
- за оплату питания.

3.5. профсоюзный комитет при необходимости:

- за организацию общественного контроля за качеством, ассортиментом, полнотой закладки, ценообразованием предлагаемых блюд;
- за проведением общественных опросов работников по вопросам организации питания.